

# Stout Owsiany

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **32.5**
- Style **Oatmeal Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **17 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **18.7 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **13.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **22.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (71.1%)	80 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Grain	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.4%)	70 %	690
Grain	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	1000
Grain	Caraaroma	0.3 kg (6.7%)	78 %	400

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	15 g	60 min	7 %
Boil	Challenger	15 g	20 min	7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- Słody w wyjątkiem Carafa Special i jęczmienia palonego wsypać do wody o temperaturze 68 stopni i trzymać przez godzinę lub do uzyskania negatywnej próby jodowej. Następnie dodać palony jęczmień i sład Carafa, podgrzać do 76 stopni (maschout). Filtracja oraz wysładzanie do osiągnięcia ok 22 litrów brzeczki słodkiej przed gotowaniem.

Nov 11, 2022, 9:34 AM